

จังหวัดกาฬสินธุ์

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวจีผู้ไไทยนาโก

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ กุฉินารายณ์ ตำบล นาโก

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ อาหารในพิธีกรรม

4. ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ) /อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น) /ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

แรกเริ่มเดิมทีข้าวจีเป็นอาหารชนิดหนึ่งของคนอีสาน อาจจะมีกำเนิดขึ้นขณะที่นั่งผิงไฟในหน้าหนาว และเป็นช่วงที่เก็บเกี่ยวข้าวแล้วเสร็จใหม่ๆ โดยธรรมชาติของข้าวใหม่ก็มักล้นหอมอยู่แล้ว ในขณะที่นั่งผิงไฟอยู่นั้นก็เอาข้าวเหนียวที่นึ่งแล้วมาปั้นด้วยมือ จะปั้นให้เป็นรูปยาวรีหรือกลมก็ได้ เมื่อบั่นข้าวเหนียวเสร็จแล้วใช้ไม้ไผ่ที่เหลาไว้แล้วเสียบก่อนข้าวแล้วนำไปย่างไฟ โรยเกลือทาไข่ไก่แล้วนำมาอังไฟหรือนำมาย่างไฟให้เกรียม ต้องคอยหมุนให้ข้าวสุกสม่ำเสมอทุกด้าน เมื่อย่างข้าวสุกดีแล้วชาวบ้านบางคนจะดึงข้าวจีออกจากไม้ ทำให้ข้าวจีมีรอยไม้เสียบอยู่ตรงกลาง ตรงรอยไม้เสียบนี้เองชาวบ้านนิยมนำน้ำอ้อยหรือน้ำตาลก้อนใส่เข้าไปคล้ายกับไส้ขนม ดังคำกล่าวที่ว่า “ บั่นข้าวจีใส่ไส้อ้อย จัวน้อยเซ็ดน้ำตาล ” เพราะโดยอุปนิสัยเนื้อแท้ของคนอีสานแล้ว เป็นคนที่ขยันและข่างคิอยู่แล้ว หลังจากภูมิวัฒนธรรมเกิดขึ้นแล้วในครั้งต่อๆมาชาวบ้านจะหาฟืนเตรียมไว้ และไม้สำหรับเสียบบั่นข้าวจีเตรียมไว้ที่เรือนของตน รุ่งเช้าเมื่อก่อนไฟนึ่งข้าวเหนียว ทำให้ได้กับจำนวนจะกินแล้วนิมนต์พระสงฆ์มารวมกันที่ศาลาโรงธรรม ญาติโยมมาพร้อมกันแล้วอาราธนาศีลกล่าวคำถวายข้าวจี เสร็จแล้วเอาข้าวจีใส่บาตร พระสวดพระพุทมนต์จบแล้วญาติโยมยกอาหารหวานคาวถวาย พระสงฆ์ฉันเสร็จอนุโมทนาต่อไปพระสงฆ์เทศน์ลงข้าวจี คำว่า “ฮิต” ตรงกับคำในภาษาบาลีว่า “จาริตตะ” และตรงกับคำในภาษาสันสกฤตว่า “จาริตระ” ซึ่งหมายถึงขนบธรรมเนียม แบบแผน ความประพฤติดีงามและคำว่า “ฮิต” ของภาษาอีสานย่อมาจากคำว่า “จาฮิต” หมายถึง ขนบธรรมเนียมที่เคยประพฤติกันมาจนกลายเป็นประเพณี มีทั้งหมด 12 ฮิต ฮิตที่ 3 เดือนสาม คือ การทำบุญข้าวจี มาบูชา ดังคำกล่าวในภาษาพื้นบ้านว่า “ฮิตหนึ่งนั้นถึงเมื่อเดือนสามได้จงพากันจ้ข้าวจี ไปถวายสังฆเจ้าเอาแท้มบุญ กุศลยังสืบดำตามเฮามื้อละดาบ หากธรรมเนียมจ้สั้มีแท้นาน ให้ทำไปทุกบ้านทุกที่เอาบุญพ้อเอย คงหากเคยมีมาแต่ปางปฐมพุ่น อย่าพากันโล้ถืมประเพณีตั้งแต่เก่า บ้านเมืองเฮาสีเคร้าภัยฮ้ายสืเล่่นตาม” ตำนานข้าวจีในพระธรรมบท ระบุถึง หญิงคนหนึ่ง

ชื่อ นางปทุมทาสี เป็นคนยากจนต้องไปเป็นทาสรับใช้ของเศรษฐีคนหนึ่งในกรุงราชคฤห์ วันหนึ่งเศรษฐีให้นางไปซื้อข้าว นางซื้อตลอดวันก็ไม่หมด ตกตอนเย็นนางก็จุดไฟซื้อต่อไป ได้รับความเหน็ดเหนื่อยเป็นอันมาก พอถึงตอนเช้ามานางก็เอารำทำเป็นแປงจี เผาไฟให้สุกแล้วใส่ไว้ในผ้าของตนเดินไปตักน้ำปารณาจะบริโภคด้วยตนเอง ครั้นถึงกลางทางได้พบพระศาสดาเกิดความเลื่อมใส คิดว่าเราเป็นคนยากจนในชาตินี้ก็เพราะมิได้ทำบุญไว้แต่ปางก่อนและชาตินี้เรายังไม่เคยทำบุญเลย เมื่อคิดเช่นนั้นแล้วนางก็น้อมเอาข้าวแປงจีนั้นเข้าไปถวายแด่พระศาสดา พระองค์ทรงรับแล้ว และนางคิดอีกว่าพระศาสดาคงไม่เสวย เพราะอาหารเศร้าหมอง พระพุทธองค์ทราบความในใจของนางตลอด จึงประทับเสวยต่อหน้าของนาง ครั้นเสวยเสร็จแล้วก็ตรัสอนุโมทนากถาโปรดนางจนสำเร็จเสด็จปัดติผล เป็นอริยบุคคลในพระพุทธศาสนา กาล กตวา ครั้นนางทำกถากิริยาแล้วก็ได้ไปเกิดบนดาวดึงส์สวรรค์เสวยทิพย์สมบัติ อยู่ในวิมานทองอันผุดผ่องโสภามีนางฟ้าแวดล้อมเป็นยศบริวาร ดังนั้น ชาวนาเมื่อเก็บเกี่ยวแล้วจึงพากันทำบุญข้าวจี เพราะถือว่าการถวายข้าวจีมีอานิสงส์มาก ชาวผู้ไทย ตำบลนาโก อำเภอกุฉินารายณ์ จังหวัดกาฬสินธุ์ ได้มีจุดมุ่งหมายอันเดียวกัน คือ ทำบุญ ข้าวจี เพื่อบูชาพระพุทธเจ้าในวันมาฆบูชา บุญกลางเดือน ๓ วันที่พระจันทร์เต็มดวง เพื่ออุทิศส่วนบุญส่วนกุศลแด่บรรพบุรุษผู้มีพระคุณ เจ้ากรรมนายเวรและสัตว์ทั้งหลายที่สำคัญต้องรักษา ฮิต ๑๒ อันดีงามเอาไว้ให้ลูกหลานได้เป็นแนวทางสืบไป และช่วยคุ้มครองทุกคนในครอบครัวให้มีความเป็นสิริมงคล อุทิศส่วนบุญแด่พระแม่โพสพ รวมถึง เทวดา พืช ดิน ที่ช่วยให้ฝนตกถูกต้องตามฤดูกาล ได้ผลข้าวผลิตงอกงาม และยังเกิดความรักความสามัคคีในหมู่คณะที่ช่วยกันทำ ทั้งญาติ พี่น้อง บุตร หลาน ได้สืบทอดกันมา และคำว่า “บุญข้าวจี” อยู่คู่กับพุทธศาสนาให้นานแสนนานสมกับบรรพบุรุษที่ได้ใช้ภูมิปัญญาทำข้าวจีมาจนถึงทุกวันนี้ อีกทั้งมุ่งที่จะแจกทานให้แก่ผู้ที่ยากและเพื่อนรักต่างถิ่นด้วย บุญข้าวจีของชาวผู้ไทย จะทำกันทุก ๆ ครั้วเรือน ถือว่า หากทำแล้วจะได้บุญกุศลมาก เพราะเป็นการทำบุญและทำทานมากที่สุดในรอบปี

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ประเพณีบุญข้าวจี เป็นประเพณีในรอบปีที่สำคัญประเพณีหนึ่งของชาวผู้ไทย ตำบลนาโก อำเภอกุฉินารายณ์ จังหวัดกาฬสินธุ์ ซึ่งมักจะได้อินจากทางภาคอีสานเพราะว่าจารีตหรือฮิต ๑๒ จะมีการรักษาประเพณีคล้ายกันมาก บุญข้าวจีของชาวผู้ไทย จะทำกันทุก ๆ ครั้วเรือน ถือว่า หากทำแล้วจะได้บุญกุศลมาก เพราะเป็นการทำบุญและให้ทานมากที่สุดในรอบปี จึงได้กำหนดเดือนสาม กลางเดือน เรียกว่าบุญกลางเดือนสาม ชาวบ้านพากันทำบุญ ฟังเทศน์ ปฏิบัติธรรม ถือนศีลอุโบสถ วิธีการทำบุญก็คล้ายกับบุญอื่น ๆ ในวันสำคัญแต่พิเศษกว่าคือ มีข้าวจีด้วย จะนำข้าวมาปั้นแล้วจี จะเห็นได้ว่าทุกบ้านได้นำข้าวจีไปทำบุญรวมกันที่วัดเป็นจำนวนมาก เพราะในรอบปีจะมีแค่ ๑ ครั้ง ในวันสำคัญ วันมาฆบูชา วันพระจันทร์เต็มดวงในอดีตชาวบ้านจะมารวมตัวกันทำพิธีที่วัด เพื่อพระสงฆ์สวดพระปริตรมงคล และเทศน์อุณฺหิสิริชัย ๑ กัณฑ์ เช้ามีเด็กชาวผู้ไทย จะมาทำบุญตักบาตร ข้าวจี พร้อม ๆ กัน โดยพากันก่อไฟกองใหญ่ ณ ลานวัด นำข้าวปั้นมาจีตามกรรมวิธีที่มีมาแต่โบราณ ประกอบกับวิธีขั้นตอน มาจนถึงปัจจุบัน เมื่อถึงบุญเทศกาลก็จะนำข้าวจีมาถวายพระ

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

นับเป็นประเพณีที่เก่าแก่มา ได้ยึดถือ ฮิต ๑๒ ที่บรรพบุรุษได้ประพฤติปฏิบัติกันมา หลายทศวรรษ ชาวผู้ไทยในอดีต จะรักษาขนบธรรมเนียมประเพณี มีความศรัทธาในพุทธศาสนา และความเชื่อต่าง ๆ ยึดมั่นนับถือผีบรรพบุรุษ ด้วยกระแสโลกาภิวัตน์ อาจจะมีบางประเพณีพัฒนาไปบ้าง หรือบางประเพณีมีการปรับเปลี่ยนเล็กน้อย แต่ก็คงความเป็นเอกลักษณ์เดิมไว้ ระหว่างคนรุ่นต่างๆ กัน รู้จักเคารพ ให้เกียรติกันนับเป็นประเพณีที่งดงามควรแก่การรักษา พัฒนาอย่างยิ่ง ในสภาวะที่วัฒนธรรมต่างชาติเข้ามาประเทศชาติของเรา

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ขั้นตอนวิธีการทำ

วิธีการทำข้าวจี๋ในอดีต และปัจจุบัน ชาวผู้ไทย ตำบลนาโก อำเภอกุฉินารายณ์ จังหวัดกาฬสินธุ์ เมื่อใกล้บุญกลางเดือนสาม บุญข้าวจี๋ ต่างตระเตรียมหาฟืนขนาดเท่าแขน หรือเล็กกว่า เพื่อเป็นเชื้อไฟนำไปผิงแดดให้แห้ง ส่วนใหญ่มักใช้ไม้กระถินหาไม่ได้ก็ใช้ไม้อื่น ๆ

ข้าวจี๋ในอดีต นำข้าวเหนียวแช่น้ำให้นาน ล้างแล้วข้าวใส่ภาชนะหนึ่ง ซึ่งไทยลาวเวียงเรียกว่า มวย หวด ส่วนหวดสานด้วยไม้ไผ่รูปก้นทรงลึกปากบาน นำข้าวเหนียวข้าวใส่นึ่งจนสุก นำข้าวเหนียวมาปั้นเท่าลูกมะตูม ลูกเล็กหรือเท่าไข่ไก่ ทาเกลือป่นพอเค็มลูกเคล้าให้ทั่ว ข้าวปั้น แล้วเสียบไม้ย่างไฟ ถ้าไม่นิยมเสียบไม้ จะย่างบนตระแกรงเหล็กหรือบนไม้ไผ่สานมดเป็นตระแกรงห่าง ๆ ก็ได้ โดยย่างพลิกไปพลิกมาจนเกรียมแล้วทาด้วยไข่ (ตีไข่ให้แตกเข้ากัน) ทาไข่จนทั่วข้าวปั้น นำไปย่างไฟให้สุกอีกครั้งหนึ่งโดยใช้ไฟอ่อน ๆ จึงนำไปถวาย จั้ห็นพระมื่อพิเศษก็ได้ นับว่าบุญข้าวจี๋ ก็เป็นบุญใหญ่ที่ชาวผู้ไทย ให้ความสำคัญมากต่างก็ภูมิใจที่ได้อุทิศส่วนบุญในวันบุญข้าวจี๋ ยังมีการสืบทอดประเพณีนี้มาจนถึงปัจจุบัน

มวย หมายถึง ภาชนะชนิดหนึ่งที่ปั้นเป็นดินเผา ทรงรูปไข่มีรูที่ก้นหลายรู มีขอบปากใส่ข้าวเหนียวนึ่ง กลิ่นหอมดินเผาในกลิ่นข้าวเหนียว

หวด หมายถึง นำไม้ไผ่สานเป็นภาชนะก้น ปลายแหลมมนปากบานออก ใส่ข้าวเหนียวนึ่ง จะนุ่มอร่อย

ไหมไฟ หมายถึง ไฟที่กำลังไหม้รุนแรงเกินไป ถ้าไหมไฟไปต้องเชี่ยฟืน หรือถ่านออก

ฉันจั้งหัน หมายถึง พระสงฆ์ ฉันอาหารได้ตั้งแต่เช้าถึงเพล หลังจากเที่ยงไป ฉันได้แต่น้ำต่าง ๆ ยกเว้น ลูกอม น้ำตาล ได้ ของขบเคี้ยวไม่ได้

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ข้าวเหนียวนึ่งปั้นใส่ไม้ ไข่ไก่ และเกลือ

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ข้าวจี๋ที่พร้อมนำไปถวายพระสงฆ์



ข้างจีข้าวผู้ไทยนาโก



การจีข้าวจีของชุมชนนาโก



ปิ้งข้าวจีบนเตาถ่าน โดยใช้ไฟอ่อนๆ



ข้าวจีพร้อมนำไปถวายพระ หรือรับประทานได้



ปิ้งข้าวให้เกรียมก่อนชุบไข่ไก่ที่ตีเป็นฟอง



นำข้าวที่จีแล้วไปชุบไข่ที่เตรียมไว้แล้วปิ้งต่อจนสุก



ส่งเสริมข้าวจีในชุมชน



ข้างจีพร้อมรับประทาน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางศรีนัย เถาว์ชาติ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

กลุ่มแม่บ้านตำบลนาโก

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

องค์การบริหารส่วนตำบลนาโก อำเภอภูผินารายณ์ จังหวัดกาฬสินธุ์

โทรศัพท์ ๐๔๓ ๘๕๐๙๑๗ โทรสาร -

E-mail

-

9. รางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ (ระบุชื่อรางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ หน่วยงานที่มอบ ปีที่ได้รับ)

รางวัลชนะเลิศประกวดอาหารพื้นบ้านในงานประเพณีบุญกุ่มข้าวอำเภอภูผินารายณ์ ประจำปี ๒๕๕๓

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25